Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

MANUAL DE USUARIO

C20090107

Aplicación formativa para la videoconsola Wii visualizable en un monitor de televisión y compatible con Internet (PC) y smartphones.

Solicitante:

ceopan
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES DE PANADERÍA

Colaboradores:

FORTEC
FORMACIÓN Y TECNOLOGÍA, S.L.

:

GOBIERNO DE ARAGON
Instituto Tecnológico de Aragón

Índice

1 INTRODUCCIÓN 3

2 NAVEGACIÓN 4

3 ACCESO AL SISTEMA 5

4 MENÚ CONTENIDOS 5

4.1 INFORMACIÓN (DE ACCESO LIBRE) 6
4.2 TEMARIO (ACCESO MEDIANTE CLAVES). 6

5 MENÚ COMUNICACIÓN 11

5.1 ESTADÍSTICAS 12
5.2 MENSAJERÍA 12
5.3 FORO 13

6 AYUDA 14

1 Introducción

El sistema multiplataforma planteado para el curso “Control de calidad en industrias de panadería ” permite la formación a través de aquel medio que elija el alumno. Los contenidos están accesibles a través de **Videoconsola Wii, *Smartphones* y Pc/Internet.** El alumno puede finalizar una sesión de aprendizaje en un medio y continuar en el mismo punto en otro medio diferente.

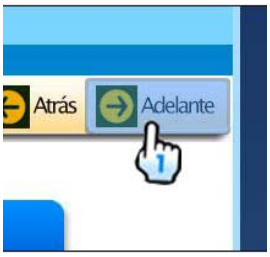
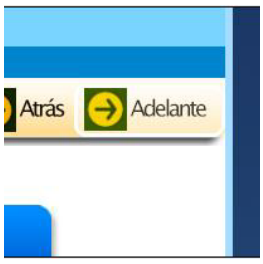
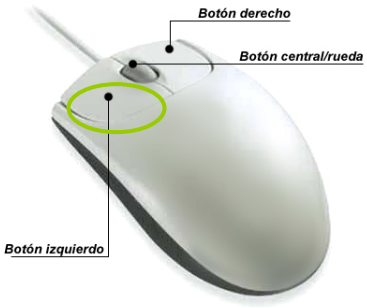
APRENDIZAJE EN VIDEOCONSOLA WII.
El usuario deberá disponer de:

- Videoconsola Wii con conexión a Internet
- Navegador Opera Wii instalado.

APRENDIZAJE EN SMARTPHONES.
El usuario deberá disponer de un teléfono móvil o un PDA con conexión 3G o WIFI.
Se recomienda unas dimensiones mínimas de pantalla de 176x208 píxeles y disponer como navegadores web de Internet Explorer u Opera Mini.

APRENDIZAJE EN INTERNET.
El usuario deberá disponer de ordenador personal con conexión a Internet.

Cada medio dispone de unos modos de interacción diferentes.

En la videoconsola Wii se realiza a través del mando a distancia y en concreto del botón “A”		
En los Smartphones, el usuario interactuará con la aplicación mediante el teclado del dispositivo, o en su caso, a través de su pantalla táctil.		
En Internet los terminales de interacción con la aplicación será tanto el teclado del ordenador como el ratón.		

2 Navegación

El diseño funcional del sistema contempla el mantenimiento de una barra de navegación lo más similar posible entre los tres medios:

Se exponen seguidamente los eventos y acciones concretas que propicia cada comando.

Salir. Permite abandonar la aplicación desde cualquier punto.

Contenidos. Facilita el acceso al listado de módulos del curso.

Comunicación: Muestra diferentes opciones relacionadas con la comunicación tutorial y el progreso del alumno:

- ✓ Estadísticas
- ✓ Mensajería interna
- ✓ Foro

Ayuda: Muestra diferentes opciones relacionadas con el adecuado uso didáctico de la aplicación:

- ✓ Guía didáctica
- ✓ Propuesta de calendario
- ✓ FAQ's de plataforma.
- ✓ Paseo virtual (también accesible desde la página de bienvenida)

Índice: Muestra la página de principal del módulo (lecciones, prácticas, comprensión, evaluación...)

Atrás: permite desplazarse de forma secuencial a pantallas anteriores.

Adelante: permite desplazarse de forma secuencial a las pantallas siguientes.

3 Acceso al sistema

La primera pantalla común a las tres plataformas será "**bienvenida**". En los tres casos la única opción activada será *adelante.*

En la pantalla de bienvenida con carácter mínimo se recogerá el título del proyecto, el número de expediente y los logotipos de las entidades promotoras/participantes. Al avanzar en la pantalla de bienvenida se accederá a la pantalla de menú de contenidos.

4 Menú contenidos

El menú inicial constará de dos opciones:

- ✓ **Información** (de acceso libre).
- ✓ **Temario** (acceso mediante claves).

4.1 Información (de acceso libre)

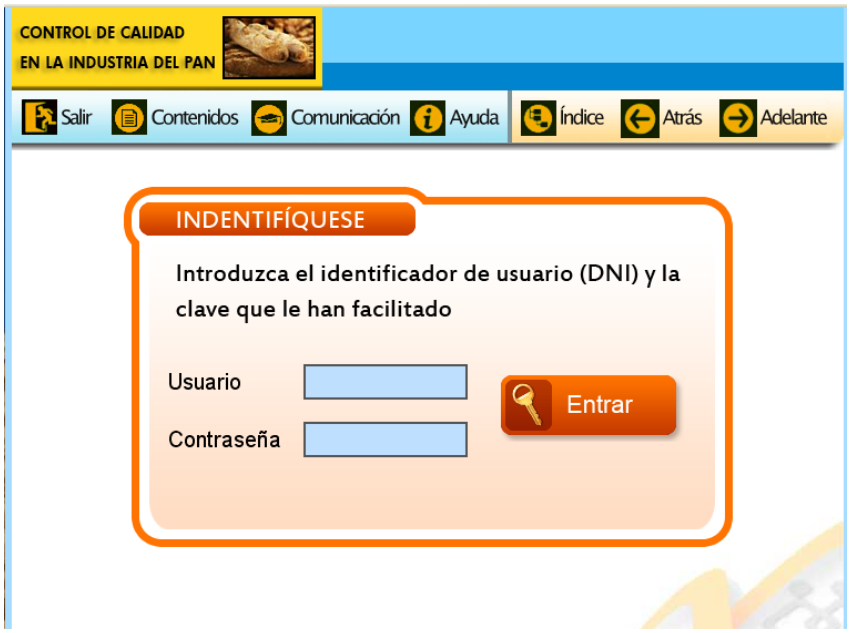
Accediendo a este enlace los usuarios pueden encontrar una guía explicativa del funcionamiento del producto formativo, de los tipos de pantallas y del proceso de aprendizaje propuesto.

4.2 Temario (acceso mediante claves).

Para las tres plataformas los pasos e información relativa a la navegación serán comunes.

1. Pantalla para introducir login y pasword.

A cada alumno se le asignará un nombre de usuario y contraseña numéricos. En los tres medios la validación del usuario se realizará contra el servidor donde se alojan los contenidos.



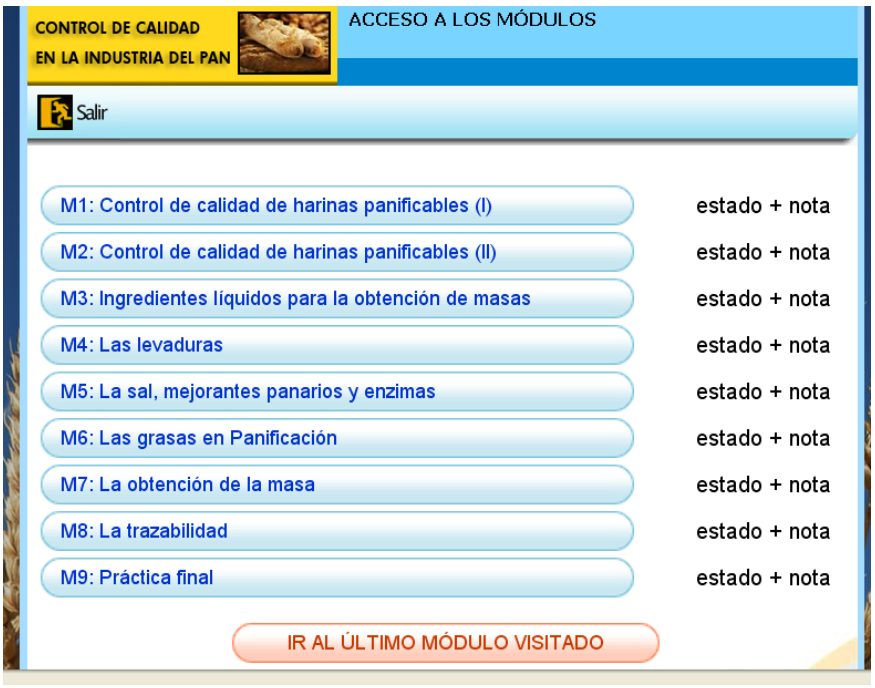
2. Acceso al curso.

En la pantalla de cada medio se mostrará la estructura de contenidos del curso, dividido en módulos de aprendizaje numerados.

Con el fin de tener un adecuado seguimiento del ritmo de aprendizaje en el curso y promover la interoperabilidad entre medios se propone una **navegación secuencial** en cada uno de ellos, es decir no es posible acceder a un módulo sin haber finalizado el anterior. Sí que es posible acceder a módulos ya visitados para repasar o consultar diversas cuestiones.

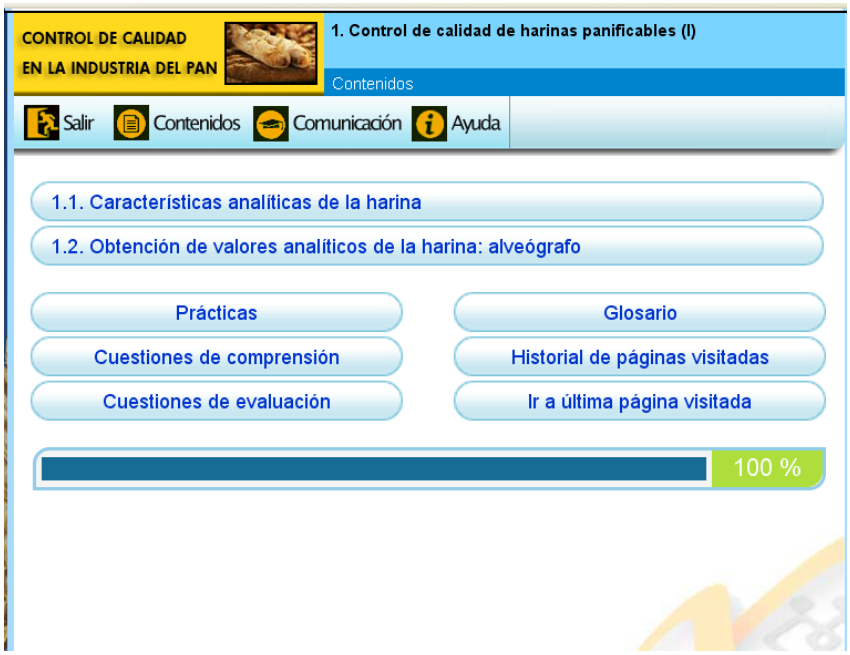
El sistema registra la última pantalla visualizada por el usuario, de forma que en accesos posteriores, previa validación de claves de usuario y contraseña, se puede acceder al punto donde se abandonó el curso en la última sesión. Todo ello independientemente de la

alternancia que el usuario desee llevar a cabo entre los formatos puestos a su disposición: Wii, smartphones, PC/Internet.


CONTROL DE CALIDAD
EN LA INDUSTRIA DEL PAN
ACCESO A LOS MÓDULOS
Salir
M1: Control de calidad de harinas panificables (I)
M2: Control de calidad de harinas panificables (II)
M3: Ingredientes líquidos para la obtención de masas
M4: Las levaduras
M5: La sal, mejorantes panarios y enzimas
M6: Las grasas en Panificación
M7: La obtención de la masa
M8: La trazabilidad
M9: Práctica final
estado + nota
IR AL ÚLTIMO MÓDULO VISITADO

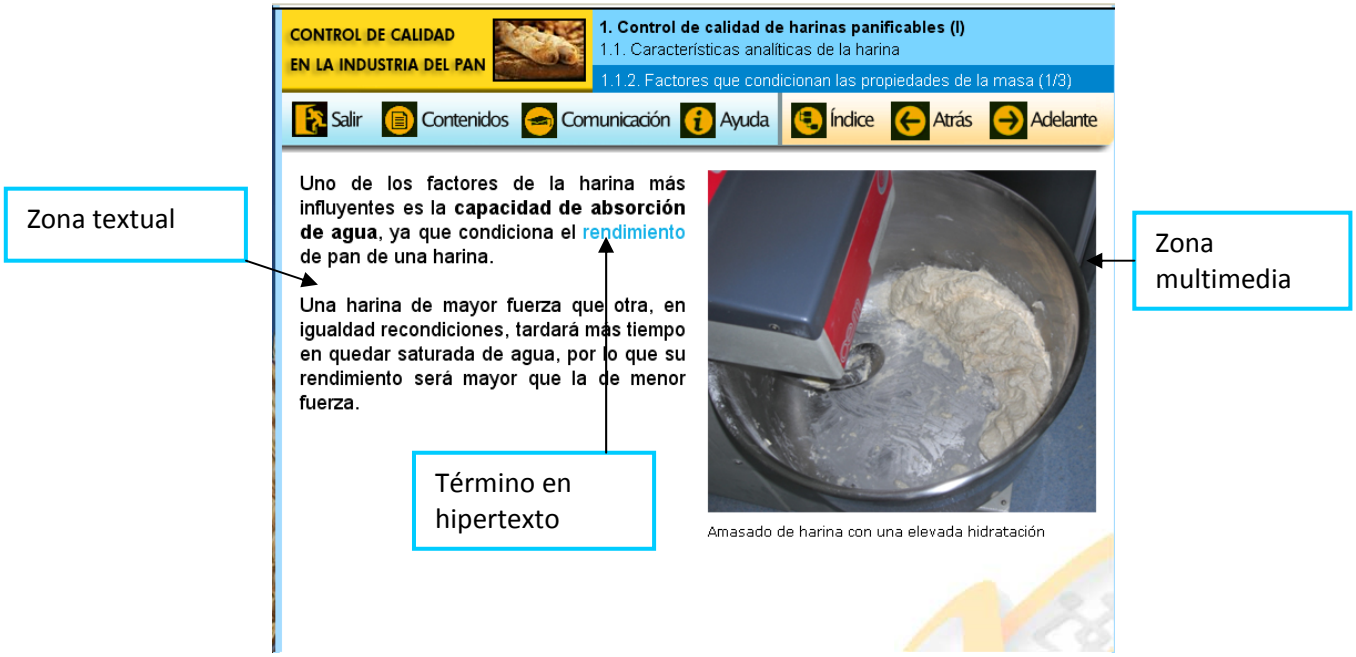
3. *Contenidos de cada módulo*

Cada módulo se compone de los elementos que se aprecian en la imagen:



Lecciones. Están numeradas por x.y., donde "x" es el número indicativo del módulo e "y" es el nº correlativo de la lección. *P. ej.: 1.1. Características analíticas de la harina.*

Cada lección se compone de un número variable de enunciados o pantallas formativas, conformados por texto y recursos multimedia (imágenes estáticas o dinámicas).


Zona textual
CONTROL DE CALIDAD
EN LA INDUSTRIA DEL PAN
1. Control de calidad de harinas panificables (I)
1.1. Características analíticas de la harina
1.1.2. Factores que condicionan las propiedades de la masa (1/3)
Salir
Contenidos
Comunicación
Ayuda
Índice
Atrás
Adelante
Uno de los factores de la harina más influyentes es la capacidad de absorción de agua, ya que condiciona el rendimiento de pan de una harina.
Una harina de mayor fuerza que otra, en igualdad recondiciones, tardará más tiempo en quedar saturada de agua, por lo que su rendimiento será mayor que la de menor fuerza.
Término en hipertexto
Amasado de harina con una elevada hidratación
Zona multimedia

Prácticas.

Se distinguen 3 zonas en el entorno de prácticas virtuales:

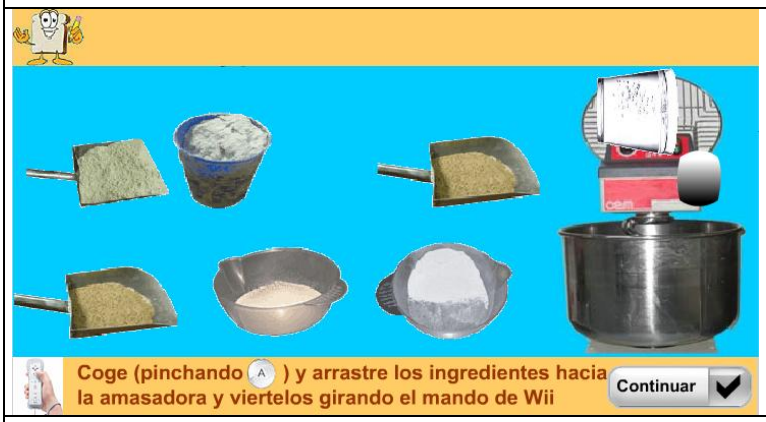
Zona de instrucción de la práctica: espacio donde se especifican las acciones a realizar

Zona de acción: espacio donde el alumno interactúa con los objetos.

Zona de ayuda a la interacción: espacio donde se indica al alumno cómo ejecutar la instrucción a través de los comandos con los que cuenta. La interacción se desarrollará, bien a través del mando "RemoteWii" de la videoconsola, bien a través del puntero del Smartphone, o a través del ratón, en el caso de acceso vía PC/Internet.

Cada dispositivo presentará las mismas acciones a ejecutar aunque el modo de interactuar es un poco diferente, habiéndose buscado la forma más intuitiva para el alumno en cada caso.

Visualización de las prácticas desde Wii



Visualización de las prácticas desde Smartphones

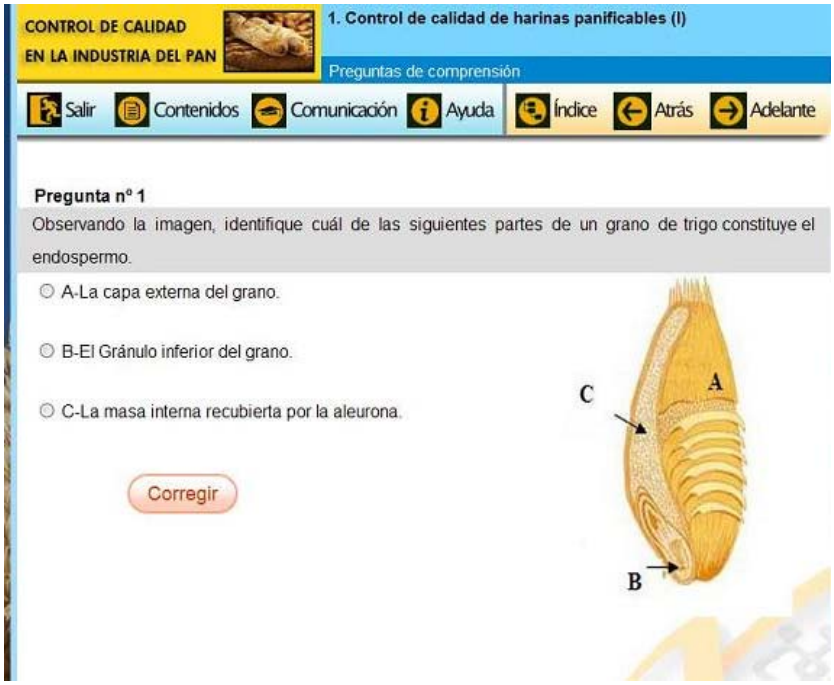
Vierta cada uno de los ingredientes en la máquina amasadora
Arrastre el ingrediente hacia la amasadora y gira con la flecha

Visualización de las prácticas desde Pc/Internet

Vierta cada uno de los ingredientes en la máquina amasadora y pulse al botón "continuar"
Pulse sobre los ingredientes y sin soltar muévalos hacia la amasadora y viértalos girando con la flecha

Cuestiones de comprensión

Las cuestiones de comprensión son modificables por el usuario cuantas veces lo desee. Cada cuestión se muestra en una pantalla independiente y consta de una instrucción textual, un apoyo multimedia y las alternativas entre las cuales se encuentran la opción u opciones correctas.

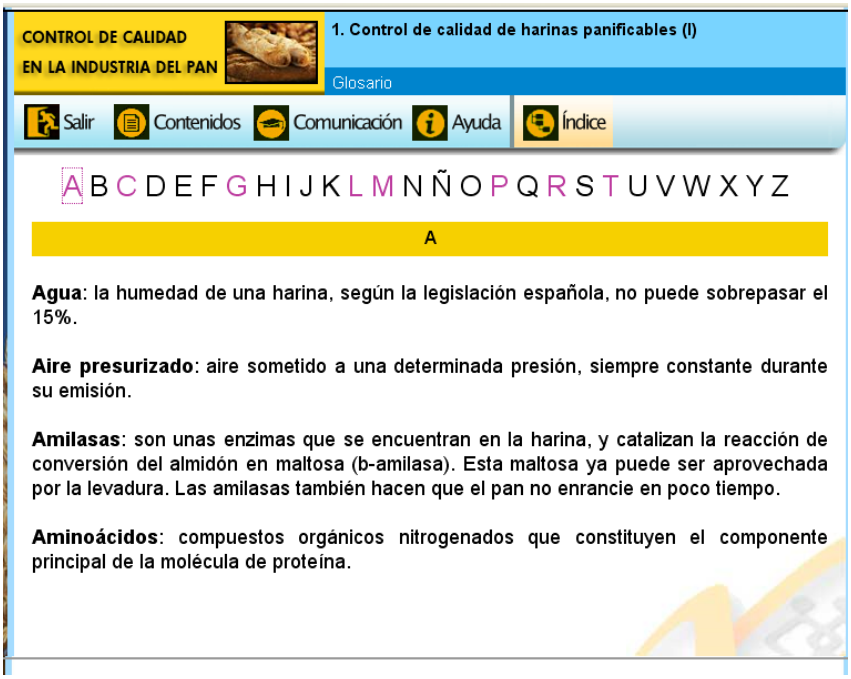


Test de Evaluación.

Los test de evaluación no son modificables, es decir, queda registrada la respuesta una vez que es seleccionada y se envía la información automáticamente al tutor.

Glosario

Accediendo al glosario podemos consultar un diccionario terminológico organizado por iniciales de los términos que lo componen.

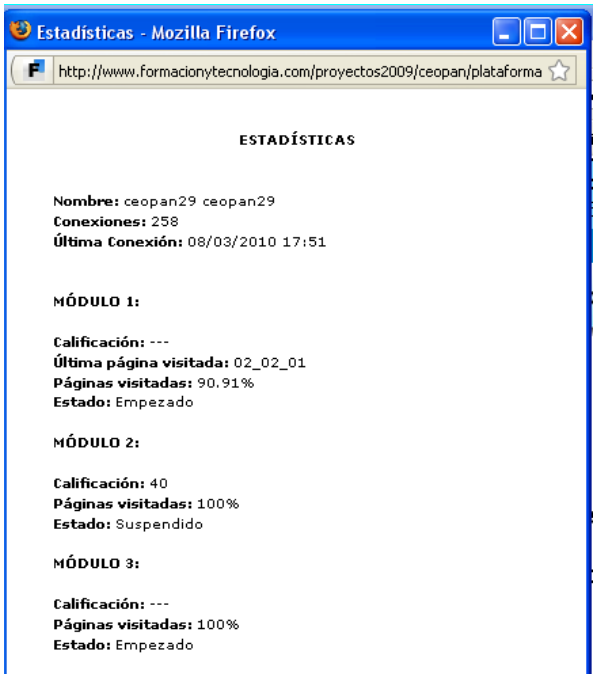

CONTROL DE CALIDAD
EN LA INDUSTRIA DEL PAN
1. Control de calidad de harinas panificables (I)
Glosario
Salir
Contenidos
Comunicación
Ayuda
Índice
A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z
A
Agua: la humedad de una harina, según la legislación española, no puede sobrepasar el 15%.
Aire presurizado: aire sometido a una determinada presión, siempre constante durante su emisión.
Amilasas: son unas enzimas que se encuentran en la harina, y catalizan la reacción de conversión del almidón en maltosa (b-amilasa). Esta maltosa ya puede ser aprovechada por la levadura. Las amilasas también hacen que el pan no enrancie en poco tiempo.
Aminoácidos: compuestos orgánicos nitrogenados que constituyen el componente principal de la molécula de proteína.

5 Menú Comunicación

El menú comunicación está compuesto por las siguientes opciones:

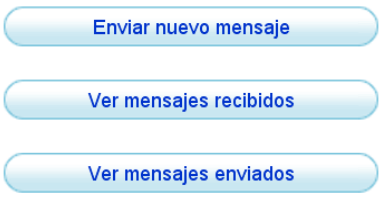
5.1 Estadísticas

El usuario podrá acceder a información de su progreso en el aprendizaje.

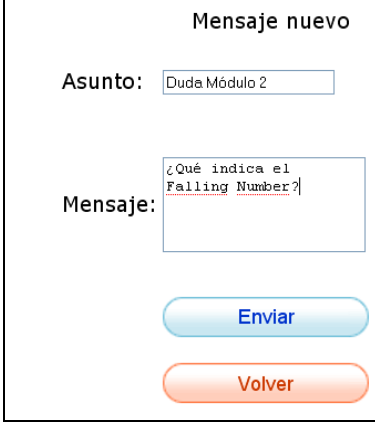
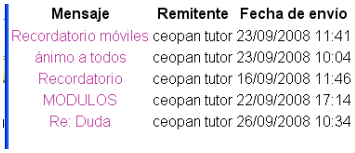
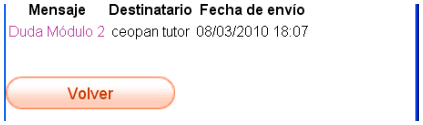


5.2 Mensajería

Contempla las siguientes opciones:



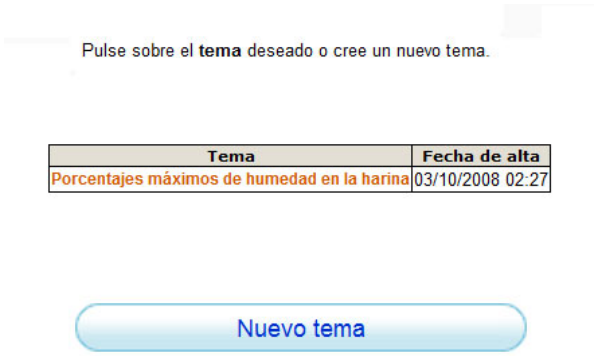
Cada opción da lugar al siguiente tipo de pantallas:

Enviar nuevo mensaje	Consultar mensajes enviados	Consultar mensajes recibidos
		

Mensaje Remitente Fecha de envío
Recordatorio móviles ceopan tutor 23/09/2008 11:41
ánimo a todos ceopan tutor 23/09/2008 10:04
Recordatorio ceopan tutor 16/09/2008 11:46
MODULOS ceopan tutor 22/09/2008 17:14
Re: Duda ceopan tutor 26/09/2008 10:34

5.3 Foro

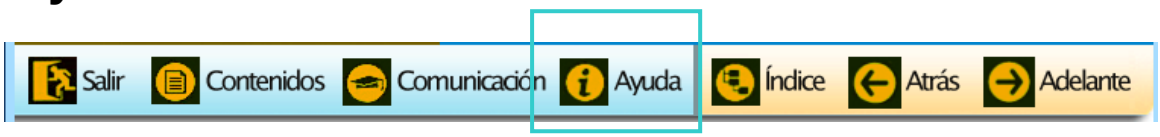
El foro ofrece la posibilidad de participar en temas que han sido dados de alta o en insertar un nuevo tema.



Pulse sobre el tema deseado o cree un nuevo tema.
Tema
Fecha de alta
Porcentajes máximos de humedad en la harina
03/10/2008 02:27
Nuevo tema

Una vez que hemos accedido a un tema el alumno puede consultar el los mensajes que han sido insertados por el resto de usuarios y añadir nuevos mensajes.

6 Ayuda



Esta sección constará de las siguientes posibilidades.

- ***Guía didáctica,*** que contiene explicaciones acerca de los contenidos, referente competencial y metodología del sistema formativo implementado.

- ***Propuesta de calendario,*** que recoge una planificación temporal del curso que sirva de referencia al alumno para la organización de su tiempo.

- ***Faq's,*** que incorpora preguntas/respuestas frecuentes acerca del sistema multiplataforma.

- ***Paseo Virtual,*** que constituye un recorrido visual, a modo de manual de usuario, por el producto formativo.